



## REBGARTEN RESTAURANT ADLER UND FELSENKELLER

### Aktuelle Öffnungszeiten

Felsenkeller bei schönem Wetter

Mi. – So. 17:00 – 23:00 Uhr

### Rebgarten Restaurant Adler

Mi. – Fr. + So. 12:00 – 14:00 Uhr und 17:00 – 22:00 Uhr

Sa. 17:00 – 22:00 Uhr

### Warme Küche

Mi. – Fr. + So. 12:00 – 14:00 Uhr und 17:00 – 21:30 Uhr

## Vorspeisen

### Tomatenkokossuppe

Basilikumschaum | Parmesanflakes 6,20 €

### Bunter Beilagensalat

Rohkost | Blattsalate | Adlerdressing 5,00 €

### Gebratener Ziegenkäse Höchsten

karamellisiert | Sonnenblumenkerne

Salatbouquet 11,50 €



## Hauptgänge

### Große Salatplatte

Rohkost | Blattsalate | Adlerdressing 10,50 €

wahlweise mit:

### gebackenen Zanderknusperle

Remouladensoße 14,00 €

### karamellisierte Ziegenkäse

Sonnenblumenkerne | Feigensenf 15,00 €

### gebratene Putenstreifen vom Geflügelhof Heinzler

Parmesan | Croutons 16,50 €

Wir reichen zu allen Salaten frisches Wurzelbrot.

### Hausgemachte Kässpätzle (vegetarisch)

würziger Bergkäse | Emmentaler

Röstzwiebeln 10,00 €

### Putenbrust vom Geflügelhof Heinzler

Gartenkräuterpesto | feine Bandnudeln

Tomaten-Konfit 21,00 €

## Fisch

### Fish 'n' Chips

Zanderknusperle | Pommes-Frites

Remouladensoße | Essig 14,50 €

## Rind vom Allgäuer Fleckvieh

### Kalbsmaultaschen hausgemacht

hausgemachter Kartoffelsalat | Zwiebelschmelze

bunte Blattsalate 17,50 €

### Tafelspitz

Bouillon Kartoffeln | Rote Beete

Meerrettichsoße 18,00 €

### Rebgarten Burger

hausgemachtes Rinderpatty | Barbecue Soße

Lolosalat | Gurke | Tomate | Zwiebel

Cheddar-Käse | Speckscheiben | Pommes frites 16,00 €

### Schwäbischer Zwiebelrostbraten 250g

vom Rücken geschnitten | Kässpätzle

gebackene Röstzwiebeln | Gemüse der Saison 25,50 €



## Landschwein aus Ingoldingen

### Paniertes Schweineschnitzel Wiener Art

Pommes-frites | Zitrone 13,50 €

### Schweinerücken Steak

Champignonrahm | Speckbohnen  
Bratkartoffeln 18,50 €

### Hausgemachte Dinnele aus dem Schamott Ofen

#### Elsässer Dinnele

Sauerrahm | Speck | Zwiebel 9,00 €

#### Felsenkeller Dinnele (3,7)

Sauerrahm | Speck & Zwiebel  
Champignon & Emmentaler  
Tomate & Ziegenkäse  
Salami & Peperoni 12,00 €

#### Herbst Dinnele

Kartoffeln | Wirsing | Emmentaler 11,00 €

#### Wald & Wiesen Dinnele

Sauerrahm | frische Champignons  
Emmentaler | Rauke 10,00 €

## Vesper

### Wurstsalat **Schweizer** oder **Schwäbisch (1,3,4)**

Lyoner | **Emmentaler** oder **Schwarzwurst**  
Garnitur | Wurzelbrot 10,00 €

### Saurer Käs

Zwiebeln | Brot 8,50 €

### 3-Teiler

Schwäbischer oder Schweizer Wurstsalat  
Saurer Käs | Bratkartoffeln 15,50 €





## Dessert

### Affogato al Caffè

Vanilleeis | Espresso 3,50 €

### Creme Brûlée

abgeflammt | Beeren 5,50 €

### Eisbecher

Vanille | Schokolade | Haselnuss

1 Kugel 2,00 € | 2 Kugeln 3,50 € | 3 Kugeln 4,50 €

Sahne 1,00 €

### Dessert-Variationen mit Bioland-Eis aus der Manufaktur Roddewig Illmensee

#### Schokoladenkuchen

lauwarme Beeren | Bioland Vanille Eis 6,50 €

#### Mango Sorbet

Sekt | Holunderblütensirup | Beeren | Minze 6,00 €

#### Zitronen Sorbet

Sekt | Holunderblütensirup | Beeren | Minze 6,00 €

